

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R. 2007. Pengolahan dan pengawetan ikan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Apendi., K. Widayaka, dan J. Sumarmono. 2013. Evaluasi kadar asam lemak bebas dan sifat organoleptik pada telur asin asap dengan lama pengasapan yang berbeda. Jurnal Ilmiah Peternakan. 1 (1) : 142-150.
- Asih, N. H. 2010. Kualitas Sensori dan Antioksidan Telur Asin dengan Penggunaan Campuran KCL dan Ekstrak Daun Jati. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Astawan, M. 2008. Sehat dengan Hidangan Hewani. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Ayustaningwarno, F. 2014. Teknologi Pangan. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Belitz, H. D., and W. Grosch. 1999. Aroma substances. In Food chemistry (pp. 319-377). Springer, Berlin, Heidelberg.
- Desrosier, N.W. 1988. Teknologi pengawetan pangan. Penerjemah M. Muljohardjo. UI-Press, Jakarta.
- Diatmika, I. G. N. A. Y. A., P. K. D. Kencana dan G. Arda. 2019. Karakteristik asap cair batang bambu tabah (*Gigantochloa nigrociliata* buse-kurz) yang dipirolisis pada suhu yang berbeda. Jurnal BETA (Biosistem dan Teknik Pertanian), 7(2), 271-278.
- Dumanauw, J. F. 1993. Mengenal Kayu. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Fuadi, G. 2010. Pengaruh lama pengasapan dengan bahan bakar sabut kelapa (Coco fiber) dan penyimpanan telur asin asap terhadap nilai gizi organoleptik. Skripsi. Universitas Andalas. Padang
- Ginting, N. 2007. Penuntun Praktikum Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Idris, S. 1984. Telur dan Cara Pengawetannya, Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya. Malang.
- Ilham, P. 2018. Pengaruh Lama Pengasapan terhadap Kualitas Organoleptik Telur Asin yang Dibuat Dengan Metode Kering. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Jambi.
- Jaelani, A. dan M. I. Zakir. 2018. Kualitas organoleptik telur asin asap dengan lama pengasapan berbeda. Prosiding Hasil-Hasil Penelitian Dosen-Dosen Uniska MAB Mei.

- Jariah, N. U. 2014. Uji Organoleptik dan Daya Simpan Selai Krokot (*Portulaca oleracea*) dengan Pewarna Sari Buah Naga Merah dan Penambahan Jahe serta Gula Aren dengan Konsentrasi yang Berbeda. Skripsi. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartono. 1988. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Leitasari, F. Y. 2012. Pengaruh Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber Officinale* Rosc) Varietas Empurit Terhadap Aktivitas Antioksidan dan Aktivitas Antibakteri Pada Telur Asin Selama Penyimpanan Dengan Metode Penggaraman Basah. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Lukman, H. 2007. Pengaruh metode pengasinan dan konsentrasi sodium nitrit terhadap karakteristik telur asin. Laporan Penelitian Fakultas Peternakan Universitas Jambi.
- Novia, D., I. Juliyarsi, dan G. Fuadi. 2012. Kadar protein, kadar lemak dan organoleptik telur asin asap berbahan bakar sabut kelapa. Jurnal Peternakan. 9 (1) : 35-45.
- Novia, D., S. Melia, dan N. Z. Ayuza. 2012. Studi suhu pengovenan terhadap umur simpan telur asin. Jurnal Peternakan Indonesia. 14 (1) : 263-267.
- Nuruzzakiah., H. Rahmatan, dan D. Syafrianti. 2016. Pengaruh konsentrasi garam terhadap kadar protein dan kualitas organoleptik telur bebek. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Biologi. 1 (1) : 1-9.
- Pentadi. 2009. Kualitas Sensoridan Antioksidan Telur Asin dengan Pencampuran KCI dan ekstrak Daun Jati. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian. Surakarta.
- Rismunandar, F. dan B. Paimin. 2009. Kayu Manis Budidaya dan Pengolahan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sanjaya, H. D. 2019. Pengaruh Lama Pengasapan Dengan Menggunakan Kayu Cassiavera Terhadap Kualitas Organoleptik Telur Asin Asap. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Jambi
- Selvi, A. T., G. S. Joseph, dan G. K. Jayaprakasha 2002. Inhibition of growth and aflatoxin production in *Aspergillus flavus* by *Garcinia indica* extract and its antioxidant activity. Food Microbiology. 20 : 455-460.
- Siegel, S. 1992. Statistik Non Parametrik Untuk Ilmu-ilmu Sosial. Gramedia. Jakarta.

- Simanjuntak, O. E., S. Wasito, dan K. Widayaka. 2013. Pengaruh lama pengasapan telur asin dengan menggunakan serabut kelapa terhadap kadar air dan jumlah bakteri telur asin asap. *Jurnal Ilmiah Peternakan*. 1 (1) : 195-200.
- Sirait, C. H. 1986. *Telur dan Pengolahannya*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan. Bogor.
- Soekarto, S. T. 1991. *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian Bharata Karya Aksara*. Jakarta.
- Soeparno., R. A. Rihastuti, Indratiningsih, dan S. Triatmojo. 2001. *Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno. (2005). *Ilmu dan teknologi daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Stadellman, W. J. dan O. J. Cotteril. 1977. *Egg Science and Technology*. The Avi Publishing Company. New York
- Stell, R. G. D. dan J. H. Torrie. 1995. *Prinsip dan Prosedur Statistika Suatu Pendekatan Biometrik*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Suhan, M. R. 2014. Pengaruh Lama Penggorengan Terhadap Uji Organoleptik dan Kandungan Albumin Abon Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Islam Negeri Alauddin. Makassar.
- Suhaili, R., Diana dan Indrawati. 2010. The use of liquid smoke as an alternative to change traditional smoking process on bilih fish (*Mystacoleuseus padangensis*) that live in singkarak lake. *Proceeding : International Seminar on Food and Agricultural Sciences 2010*. 16-17 Februari 2010. AgriTech Press. ISBN
- Suprapti, L. M. 2002. *Pengawetan Telur Asin, Tepung Telur, dan Telur Beku*. Kanisius. Yogyakarta.
- Syarief, R. dan H. Halid 1993. *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Arcan. Jakarta.
- Tahir, I., Jumina, dan I. Yulastuti. 2002. Analisis aktivitas perlindungan sinar UV secara in vitro dan in vivo dari beberapa senyawa ester sinamat produk reaksi kondensasi benzaldehida tersubstitusi dan alkil asetat. dalam: *Prosiding Nasional Kimia XI Jurusan Kimia FMIPA UGM*. Yogyakarta
- Tanu, S. Y., Rihi, J. L., dan A. E. Manu. 2014. Pengaruh pengasapan menggunakan tempurung kelapa (*Cocos nucifera L.*) terhadap aspek organoleptik dan mikrobiologi telur itik asin. *Jurnal Nukleus Peternakan*, 1(2), 149-157.

- Tasia, W.R.N. dan T.D. Widyaningsih. 2014. Potensi Cincau Hitam (*Mesona palustris* Bl.), Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius*) dan Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Sebagai Bahan Baku Minuman Herbal Fungsional. *Jurnal Pangan dan agroindustri*. 2: 128-136.
- Towadi, K., R. M. Harmain dan F. A. Dali. 2013. Pengaruh lama pengasapan yang berbeda terhadap mutu organoleptik dan kadar air pada ikan tongkol (*Euthynnus affinis*) asap. *The NIKe Journal*, 1(3).
- Utami, P. A. 2018. Kualitas Organoleptik Telur Asin Metoda Basah dengan Air Rebusan Cabai Merah, Serai, dan Daun Salam. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Jambi.
- Wikipedia. 2020. Sifat fisik kayu. <http://id.m.wikipedia.org/wiki/Kayu>. Diakses 18 Juni 2020
- Winarno, F. G. 1994. Sterilisasi Komersial Produk Pangan. Gramedia. Jakarta.
- Yuniati, H. dan Almasyhuri. 2012. Pengaruh Perbedaan Media dan Waktu Pengasinan Pada Pembuatan Telur Asin Terhadap Kandungan Iodium Telur. *Artikel. Media Litbang Kesehatan*. 22: 138-143.
- Yohana, R. 2016. Karakteristik Fisiko Kimia dan Organoleptik Minuman Serbuk Instan dari Campuran Sari Buah Pepino (*Solanum muricatum*, Aiton) dan Sari Buah Terung Pirus (*Chypomandra betacea*, Sent). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.